

GASTHOF ALTE BRENNEREI

Die „Alte Brennerei“ Nechlin, angrenzend an das wunderschöne Naturschutzgebiet der Beeke, hat eine wechselvolle Geschichte. Bereits im Jahr 1887 errichtet, fristete sie viele Jahre ein trauriges Dasein und ist 2015 zu neuem Leben erwacht. Wer heute die „Hefekammer“ diese ehemalige Kornbrennerei betritt, kann sich in der „Malztenne“ oder auf der Sonnenterrasse ganze Menüs schmecken lassen, die im „Gärraum“ vor den Augen der Gäste frisch zubereitet werden. Ganz egal, wo man es sich gemütlich macht, ob im „Brennraum“ am Kamin oder mit einem „Korn“ an der Bar, unser Küchenchef nimmt sich Ihrem Gaumen mit Frische und Regionalität an. Auch unsere Gästezimmer erinnern mit ihren Namen, wie „Schnitzelkammer“, „Destille“, „Kornkammer“ oder „Waschküche“ an ihre frühere Bestimmung.

**WIR LADEN SIE EIN, SICH UMZUSEHEN UND
WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT.**

Unsere Öffnungszeiten
Montag bis Mittwoch: Ruhetag
Donnerstag bis Samstag : 17:00-22:00 Uhr
Ab 21:00 Uhr Küchenschluss
Sonntag: 08:00-14:00 Uhr Brunch

Telefon: 039740- 299792
E-Mail: info@cafezumspeicher.com
Internet: www.cafezumspeicher.com

SPEISEKARTE

*Der Sommer kann so leicht und locker sein.
Erholen, Entspannen, Genießen!*

VORSPEISEN

Spargel-Erbsensuppe mit Estragon

Beelitzer Spargel mit frischen Erbsen und Estragon verfeinert. Schaumig leicht und locker.

9,70€

Sommerlicher Quiche mit Lauch und Speckschaum

So saftig und lecker! Die Lauch-Quiche mit Speck ist ein tolles, herzhaftes Gericht. Dank des selbstgemachten Mürbeteigs und der feinen Kombination aus Lauch, Speck und würzigem Bergkäse – einfach himmlisch.

10,90 €

Französischer Pflücksalat mit geeisten bunten Möhren wahlweise mit Hähnchenstreifen oder Rinderfiletstreifen

9,70 €

11,90€

Nechliner Fischsuppe

Sehr lecker und gesund.

8,90 €

Sollten Sie Fragen haben bezüglich der Inhaltsstoffe und Allergene bzw. Zusatzstoffe, fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

HAUPTGÄNGE

Gefülltes Schweinekotelett mit Roquefort und Bratkartoffelstampf

*Gefülltes Kalbskotelett und die Birnen-Zwiebel-Sauce passt perfekt zum
Blauschimmelkäse im Fleisch.*

19,60 €

Gourmet Burger vom Rind mit Rosmarinkartoffeln und Pflücksalat

Saftiges, frisch gegrilltes Hackfleisch, Salat, ein knuspriges Brötchen...hier
geraten echte Burger-Fans ins Schwärmen.

17,40 €

Gebratener Kabeljau mit Erbsenkartoffelpüree, karamellisiertem Pak Joy & confierten Tomaten

Lust auf was „Neues“ aus der Kohlfamilie und dazu leckeren Kabeljau?
Dann probieren Sie mal Pak Choi- Sie werden es nicht bereuen!

16,90€

Lachs mit Kräuterkruste, Zucchini Tomatengemüse

Warmer, zarter Lachs aus dem Ofen mit einer würzigen Kruste aus Brot &
Kräutern.

Dazu Zucchini und frische Tomaten- wenn das mal nicht nach etwas
Gelungenem klingt?

15,90€

Kalbsschnitzel mit Sommersalat und Steakhaus Pommes

Zu den beliebten, zeitlosen Klassikern zählt das Kalbsschnitzel. Eine knackig-
frische Beilage bildet ein leckerer Sommersalat.

18,60 €

Gefüllte Hähnchenbrust mit Avocado im Parmamantel, Orangen Couscus und Ratatouille

Gesünder leben & dabei genießen?

17,40 €

PASTA GERICHTE

Pesto-Pasta mit gehobeltem Parmesan

Frisches Basilikum. Würziger Parmesan. Ein Genuß! Und ein Klassiker der italienischen Küche.

12,70 €

Penne Verdura

Wörtlich übersetzt bedeutet Pasta Verdure einfach „Nudeln Gemüse“. Das ist auch schon das ganze Geheimnis dieses Gerichts.

12,70 €

FÜR DIE KLEINEN

GEBRATENE HÜHNERBRUST

Buttererbsen, Kartoffelpüree

8,90 €

TAGLIATELLE

in Tomatensauce

7,90 €

Sollten Sie Fragen haben bezüglich der Inhaltsstoffe und Allergene bzw. Zusatzstoffe, fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

DESSERT

Kürbis-Mousse mit Kürbiskernkrokant

*Kürbis-Mousse - Zartes und Hartes vereinen sich hier zu einer ganz besonderen
Leckerei*

8,50 €

Bratapfel im Glas

Weicher Apfel lecker gefüllt- sau, lecker!

7,90 €

Herbstliches Schichtdessert

Einfach ein kleines Happy End!

8,50€

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Ein herrlicher Duft von Zimt und Äpfel

7,90€

*Sollten Sie Fragen haben bezüglich der Inhaltsstoffe und Allergene bzw. Zusatzstoffe, fragen Sie gerne unser
Servicepersonal.*

Kaffeekarte

KAFFEE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee (Tasse)

2,90 €

Kaffee (Kännchen)

7,40 €

Cappuccino

3,80 €

Milchkaffee

3,90 €

Latte Macchiato

4,20 €

Espresso

3,30 €

Espresso (doppelt)

4,90 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Latte Macchiato Coretto

Haselnuss, Karamell, Amaretto oder Vanille

5,30 €

Tee

Fein – der elegante Darjeeling

Besonders zartes, blumiges Aroma

2,90 €

Würzig – Masala Chai

Das besondere aromatische Chai Geschmackerlebnis

2,90 €

Wohltuend – Grüner Tee

Mit Lemonmyrte fein-aromatisch mit herber Frische.

2,90 €

Aromatisch – Rooibos Orange und Karamell

Mild-aromatisch mit raffiniertem Aroma

2,90 €

Harmonisch - Kräutertee

Kamille oder Pfefferminz

2,90 €

Fruchtig - Früchtetee

Himbeere und Hibiskus

2,90 €

Getränkekarte

Softdrinks

Coca Cola

0,3l – 2,90 €

Coca Cola light

0,3l – 2,90 €

Coca Cola Zero

0,3l – 2,90 €

Fanta

0,3l – 2,90 €

Sprite

0,3l – 2,90 €

Tonic

0,25l – 2,90 €

Bitter Lemon

0,25l – 2,90 €

Ginger Ale

0,2l – 2,90 €

Gerolsteiner Gourmet

Naturell, Medium, Sprudel

0,25l – 2,60 €

0,5l – 4,50 €

1,0l – 7,90 €

Säfte

Granini

Orange, Banane, Kirsch, Apfel,
Rhabarber, Ananas, Pink Grapefruit, Cranberry, Tomate

0,2l – 2,90 €

0,4l – 4,20 €

Alle unsere Säfte erhalten Sie auch als Schorle.

0,2l – 2,90 €

0,4l – 4,20 €

Bier

Lübzer Pils vom Fass

0,3l – 3,40 €

0,4l – 4,40 €

Erdinger Hefeweizen

0,5l – 4,90 €

Erdinger Dunkel

0,5l – 4,90 €

Duckstein Original

0,5l – 5,40 €

Bier alkoholfrei

Lübzer Pils alkoholfrei

0,3l – 3,30 €

Erdinger alkoholfrei

0,5l – 4,90 €

Vitamalz – das Original

0,33l – 2,90 €

Aperitif

Martini bianco

6,20 €

Martini extra Dry

6,20 €

Sherry Medium

5,10€

Campari on the Rocks

4,90 €

Aperol Spritz

6,90 €

Havana-Cocktail

6,90 €

Weißwein

Riesling

Weingut Fries Winnigen / Mosel

0,75l – 23,90 €

0,25l – 7,90€

Grauburgunder

Weingut Kiefer, Baden, trocken

0,25l – 7,90€

1,00l – 31,20 €

Chardonnay

Weingut Graf von Weyher, Pfalz, trocken
im Holzfass gereift

0,25l – 7,90 €

0,75l – 23,90 €

Rivaner

Weingut Wick, Pfalz, feinherb

0,25l – 6,90 €

0,75l – 20,40 €

Den Tag versüßen

Weingut Friedrich Kiefer, Baden, lieblich

0,25l – 6,90 €

0,75l – 22,40 €

Rosé

Rosé d'Anjou

„Les Caprices d'Ines“, halbtrocken

0,25l – 7,30 €

0,75l – 22,10 €

Schmetterling im Bauch

Weingut Friedrich Kiefer, Baden, trocken

0,25l – 6,90 €

0,75l – 20,40 €

G.punkt Rosé – Cuvée

Weingut Graf von Weyher, Pfalz, trocken

0,25l – 7,90€

0,75l – 22,90 €

Rotwein

Château Saransot-Dupré

Château Saransot-Dupré, Bordeaux, trocken
0,375l – 19,60 €

Les Capitelles- Vignoble Pujol

Coteaux de Peyriac / Südfrankreich,
0,25l – 7,90 €
0,75l – 23,70 €

Primitivo di Manduria

Rocca della Macie, Apulien, Italien, trocken
0,25l – 8,40 €
0,75l – 27,20 €

Pietra Pura

Puglia, Negroamaro, Italien, trocken
0,25l – 8,40 €
0,75l – 25,40 €

Dornfelder trocken / feinherb

Weingut Dorwagen, Rheinhessen
0,25l – 6,90 €
0,75l – 22,40 €

Palacio

Haus „Alte Kreuzmühle“, Spanien, lieblich
0,25l – 6,90 €
0,75l – 22,40 €

Prosecco

Prosecco „Il Fresco“

Villa Sandi, Venetien

0,2l – 6,20 €

Prosecco Frizzante

Villa Sandi, Venetien

0,75l – 21,90 €

Champagner

Champagne Bouché Blanc de Blanc brut

Bouché père & Fils

0,375l – 36,90 €

Spirituosen

Brände/Geist

Williams-Christ-Birne
Brennerei Hubertus Vallender

2cl - 3,20€

4cl - 5,10€

Alte Zwetschge a.d. Barrique

Brennerei Hubertus Vallendar

2cl - 4,10€

4cl - 6,70€

Kirschbrand

Brennerei Hubertus Vallender

2cl - 3,20€

4cl - 5,10€

Haselnussgeist

Brennerei Hubertus Vallendar

2cl - 4,10 €

4cl - 6,70 €

Obsthof Gramzow

Brennerei am Oberuckersee Prenzlau

Pflaumenbrand

Schlehengeist

Kirschwasser

Obstbrand aus Äpfeln

Himbeergeist

2cl - 4,90 €

4cl - 7,40 €

Grumsiner Brennerei Uckermark

Korn

Ein Klarer von hier!

BioWeizen vom Gut Wilmersdorf und Gerstenmalz
gewachsen, geschrotet, doppelt gebrannt,
in Rumfässern aus Martinique gelagert und vollendet gereift

2cl - 3,60 €

4cl - 5,90 €

Kräuterlikör

ist ein herzhaft-milder Kräuterlikör. Ausgesuchte Kräuter geben diesem Likör
seinen einmügigen Charakter.

2cl - 3,90 €

4cl - 6,90 €

Quittenbrand

ist ein feiner Likör aus reifen
Quitten. Das saftige Quittenaroma erschließt sich zu Beginn etwas
zurückhaltend, dann aber tief und komplex.

2cl - 3,90 €

4cl - 6,90 €

Likör „Alte Pommeranze“

Likörspezialität aus Bitterorangen aus Pommern

2cl - 3,10 €

4cl - 5,10 €

Grappa Torba Nera 3 anni

Trester wird über Eichenholzspänen geräuchert

2cl - 4,10 €

4cl - 7,60 €

Congac VSOP, Brard Blanchard

Bio-Congac, mindestens 10 Jahre
In Limousineichenfässer gereift

2cl – 5,10€

4cl – 9,90€

Whiskey Glen Droanch 12y

weicher Single Malt Whiskey mit
einer Reichhaltigen sahnigen Note

2cl – 5,10 €

4cl – 9,90 €

Ron Mulata

Kubanischer Rum,
15 Jahre in Holzfässern gereift

2cl – 4,10 €

4cl – 7,90 €

Ramazotti

2cl – 2,90 €

4cl – 4,40 €

Jägermeister

2cl – 3,10 €

4cl – 4,20€

Fläminger Jagd

2cl – 2,20 €

4cl – 3,50 €

Nordhäuser Korn / Nordhäuser doppel Korn

2cl – 2,40 €

4cl – 4,00 €

Moskovskaya Wodka

2cl – 2,50 €

4cl – 4,20 €

Smirnoff Wodka

2cl – 2,50 €

4cl – 4,20 €

Malteser Aquavit / Linie Aquavit

2cl - 2,70 €

4cl - 4,30 €

Tanqueray Gin

2cl - 2,60 €

4cl - 4,20 €

Bombay Gin

2cl - 2,60 €

4cl - 4,20 €

Remy Martin V.S.O.P

2cl - 4,10 €

4cl - 5,60 €

Hennesey very Special

4cl - 5,40 €

Glenfiddich Single Malt 15 Jahre

2cl - 4,20 €

4cl - 7,20 €

Chivas Regal Blended Scotch

2cl - 2,90 €

4cl - 5,00 €

Jonny Walker Black Label

2cl - 2,90 €

4cl - 5,00 €

Verschiedene Fruchtliköre

2cl - 2,70€

4cl - 3,70 €

Cocktails

Casablanca

Wodka, Eierlikör, Sekt, Orangensaft
6,90 €

Frozen Daiquiri

Rum, Limejuice, Zuckersirup
6,90 €

Pina Colada

Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne
6,90 €

Caipirinia

Pitu, Limette, Rohrzucker
6,90 €

Gin Fizz

Gin, Soda, Zitronensaft
6,90 €

Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, TBT Bitter Truth
6,90 €

Tonic Spritz

Aperol, Tonic, Grapefruitsaft
6,90 €

Nechliner Rumtopf

Captain Morgan Rum, Beerenfrüchte, Ginger Ale
6,90 €

Ohne Spritz

Apfeltörtchen

Vanillesirup, Granini Apfelsaft,
Granini Rhabarbersaft, frische Chili
5,90 €

Ipanema

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale
5,90 €

Virgin Colada

Ananassaft, Kokossirup, Sahne
5,90 €

Nechliner Sumpf

Bitter Lemon, Grapefruitsaft, Zitronensaft
5,90 €

Longdrink

Campari Orange

5,90 €

Campari Soda

5,90 €

Cuba Libre

5,90 €

Whiskey Cola

5,90 €

Horse's Neck
Whiskey, Ginger Ale

5,90 €

Gin Tonic

5,90 €